

1 Taglieni

serviti in abbinamento allo **SBIRULINO** Impasto a lenta lievitazione naturale, cotto in forno. Farina toscana 100%, olio extra vergine d'oliva, acqua e sale.

| | Piccolo | Grande |
|--|---------|--------|
| LEONARDO prosciutto crudo, crema di formaggio fresco al tartufo | 8 | 15 |
| DONATELLO formaggio fresco Primo Amore, mortadella di Prato, capocollo, carciofi sott'olio | 9 | 17 |
| GIOTTO <i>veggie</i> carote, zucchine e finocchi sott'olio, pecorino di latte crudo, formaggio vaccino bio | 8 | 15 |
| MICHELANGELO prosciutto crudo, salame, finocchiona, soprassata | 8 | 15 |
| VASARI prosciutto crudo, salame, pecorino stagionato, formaggio fresco Primo Amore, miele | 8 | 15 |
| BOTTICELLI salamino di cinghiale, salamino al vino Chianti, salamino grevigiano, pane con uva passa e noci, confettura di fichi | 8 | 15 |
| DANTE selezione di tre pecorini, brie di pecora, formaggio vaccino bio, miele, mostarda di peperoni e peperoncini | 9 | 17 |
| PUCCINI prosciutto di cinta senese, salamino di cinta senese, pancetta di cinta senese | 12 | 22 |

1 Crostini e le bruschette

| | |
|--|----|
| BRUNELLESCHI Bruschetta con paté di fegatini, crostino con lardo e miele, bruschetta con pomodorino all'origano, pandolce e finocchiona, crostino con pesto garfagnino e scaglie di Fauglia | 10 |
| Carciofi sott'olio di Donoratico (3 pz) | 6 |

Gli Antipasti

| | |
|--|-----------|
| TARTARA DI MANZO battuta al coltello con germogli, capperi, pomodorini confit e scorzette di limone glassate | 22 |
| CARPACCIO DI MANZO DI CHIANTINA marinato alle erbe con scaglie di Fauglia e olio toscano con aggiunta di tartufo nero fresco | 16 +10 |
| BRESAOLA DI CHIANTINA con scaglie di pecorino DOP e pomodorini confit | 16 |
| TORTINO DI ZUCCA con fonduta di pecorino DOP e crudo dolce croccante | 14 |
| BACCALÀ mantecato alla toscana con cecina e porri croccanti | 17 |

1 Primi espressi

| | |
|--|----|
| GNUDI DI RICOTTA E SPINACI gratinati al pecorino con pinoli tostati | 15 |
| PACCHERI DI PASTA FRESCA con cacio, pepe e guanciale croccante | 14 |
| TORTELLONI DI PATATE con ragù di cinta senese, lamponi e salvia fritta | 14 |
| RAVIOLI DI ZUCCA con burro alla maggiorana, parmigiano, semi di papavero e lonzino croccante | 14 |
| PICI FRESCHI con salsiccia magra senese e cavolo nero | 14 |
| TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA al ragù di cinghiale* | 14 |

Le Zuppe di Tosca

| | |
|--|----|
| W LA PAPPÀ COL POMODORO | 11 |
| LA "SACRA" RIBOLLITA | 11 |
| VELLUTATA DI VERDURE DI STAGIONE con panetti croccanti | 11 |
| DEGUSTAZIONE di 2 zuppe a scelta | 13 |

La carne alla griglia

| | |
|--|------|
| BISTECCA ALLA FIORENTINA SCOTTONA SELEZIONE TOSCANINO | 6/hg |
| BISTECCA ALLA FIORENTINA SCOTTONA RAZZA CHIANTINA | 7/hg |
| FILETTO DI MANZO con olio al rosmarino e patate arrosto | 32 |
| NEW | |
| FIORENTINA ALLA MILANESE (2 persone) ...limited edition... | 70 |
| NINO BURGER con patatine dorate 220 gr. di manzo, pecorino, cipolle caramellate, maionese, pomodoro e rigatino | 16 |

1 secondi della tradizione

| | |
|---|-----------|
| POLPETTINE DI MANZO sfumate alla Vernaccia con patate arrosto con aggiunta di burrata e tartufo nero fresco | 19 +10 |
| GUANCIALINO DI MANZO stracotto al Rosso di Montalcino su purè di patate | 22 |
| OSSOBUCO DI VITELLO al Vermentino con farinata al cavolo nero | 23 |
| TRIPPA ALLA FIORENTINA gratinata al pecorino con fagioli cannellini al pepe nero | 17 |
| "ROSBIFFE" DI CHIANTINA con olio evo toscano al rosmarino e patate arrosto | 19 |
| FILETTO DI BACCALÀ spadellato su crema di patate e topinambur con spinacini al peperoncino | 22 |

Contorni

| | |
|---|---|
| PATATINE ARROSTO agli aromi di Loris | 6 |
| SPINACI in crema gratinati al parmigiano | 7 |
| MARMUGIA DI VERDURE miste al forno | 7 |
| FAGIOLI CANNELLINI all'olio extra vergine d'oliva e pepe nero | 6 |
| MISTICANZA con rapanelli, scaglie di mandorle, mirtili e pecorino | 6 |

1 Dolci di Nino

| | Piccolo | Grande |
|---|---------|--------|
| DESSERT DELL'AMICIZIA Giotto di gelato alla crema fiorentina oppure al cioccolato fondente e cialde di Montecatini | 7 | 12 |
| TIRAMISÙ DI TOSCANINO (fatto in casa)** | | 7 |
| TORTA DI MELE (fatta in casa)** servita calda con gelato alla crema fiorentina | | 7 |
| CANTUCCI DI PRATO ALLA MANDORLA con Vin Santo di uve stuoiate | | 7 |
| CANTUCCI DI PRATO AL CIOCCOLATO E ALLA MANDORLA con panna montata e cioccolato fuso | | 7 |
| BRIGIDINI DI LAMPORECCHIO classici e al cacao con panna montata e cioccolato fuso | | 7 |
| TORTA DELLA NONNA (fatta in casa)** | | 7 |
| ZUPPA INGLESE (fatta in casa)** | | 7 |
| SCHIACCIATA CAMPIGLIESE con zabaione al Vin Santo | | 7 |
| COPPA CON FRUTTI DI BOSCO FRESCHI (lamponi, fragole e mirtili) *con pallina di gelato alla crema +1€ | | 9 |
| BIS DEGUSTAZIONE ** | | 10 |
| TRIS DEGUSTAZIONE ** | | 12 |

con un calice di...

| | |
|--|---|
| ALEATICO PASSITO Sciata — Jacopo Banti | 7 |
| VIN SANTO DA UVE STRAMATURE — Felsina | 6 |
| MOSCADELLO DI MONTALCINO — Caprili | 5 |

Coperto 3



Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni che provocano allergie o intolleranze, è possibile consultare l'apposita documentazione che, su richiesta, verrà fornita dal personale di Servizio.

Alcuni prodotti freschi possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

*Gli alimenti indicati con asterisco possono essere surgelati.

** Scelta fra i dolci fatti in casa